

Polentapizza med chorizo

Opskrift til 2 pizzaer

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

Bunde

- 300 g polenta (majsgryn)
- 1 l vand
- 40 g parmesan
- 1 god tsk. salt
- 2 spsk. olie
- lidt ekstra olie til bagning

Pizzasauce

- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 3 spsk. olie
- 1 dåse hakket tomat
- 3 spsk. tomatpuré
- 1 spsk. balsamicoeddike
- 2 tsk. sukker
- 1 tsk. oregano
- salt og peber
- 1 godt nip chili

Fyld

- 100 g chorizo
- 2 kugler mozzarella
- ½ rødløg
- ½ peberfrugt
- frisk rucola
- cherrytomater
- ekstra parmesan

Sådan gør du

1. Kom polenta og vand i en gryde og varm op, imens du rører. Det bliver til en tyk grød
2. Kom så parmesan, salt og olie ved, og rør det sammen
3. Pensl en bageplade med bagepapir med lidt olie, så dejen slipper nemt
4. Kom så polentagrøden på og smør ud, her er nok dej til 2 pizzaer
5. Bag dem i ovnen i 15 minutters tid
6. Imens kan du røre pizzasaucen sammen i en skål, løg og hvidløg pilles og hakkes fin. Rør det hele sammen.
7. Tag din pizzabund ud, vend den – så bagsiden vender opad.

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

8. Smør med din pizzasauce, kom chorizo og ost på. Osten drænes og plukkes.
9. Skær rødløg og peberfrugt i tynde skiver og kom på.
10. Bag pizzaen yderligt 10 minutters tid til osten er smeltet.
11. Pynt med frisk rucola, cherrytomater i skiver og lidt parmesan